

K 300/60L



300747

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **4.0**

Erstelldatum: 2025-11-04

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	5
2	Allgemeines	6
2.1	Haftung und Gewährleistung	6
2.2	Urheberschutz	6
2.3	Konformitätserklärung	6
3	Transport, Verpackung und Lagerung	7
3.1	Transportinspektion	7
3.2	Verpackung	7
3.3	Lagerung	7
4	Technische Daten	8
4.1	Technische Angaben	8
4.2	Baugruppenübersicht	10
4.3	Funktion des Gerätes	11
5	Installation und Bedienung	11
5.1	Installation	11
5.2	Vorteile des Vakuumverpackens	12
5.3	Richtlinien des Vakuumverpackens	15
5.4	Bedienung	18
6	Reinigung	26
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	26
6.2	Reinigung	27
7	Mögliche Funktionsstörungen	27
8	Entsorgung	30



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.

**WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

**VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Bedienpersonal

DE

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt. Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Vakuumverpacken und Marinieren von geeigneten Lebensmitteln oder anderen Gegenständen.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Vakuumeirgerät K 300/60L
Artikel-Nummer:	300747
Material:	Edelstahl, Kunststoff
Material Deckel:	Glas
Anzahl Schweißnähte:	2
Länge Schweißstab in mm:	300
Vakuumpumpe L / Min (m ³ / Std.):	60
Maximales Vakuum in mbar:	-900
Schweißdauer regulierbar in Sekunden:	3 - 9
Vakuumierzeit von – bis in Sekunden:	20 - 99
Anschlusswert:	0,35 kW 220-240 V 50/60 Hz
Maße Vakuumkammer (B x T x H) in mm:	305 x 320 x 90
Maße (B x T x H) in mm:	375 x 440 x 271
Gewicht in kg:	15,1

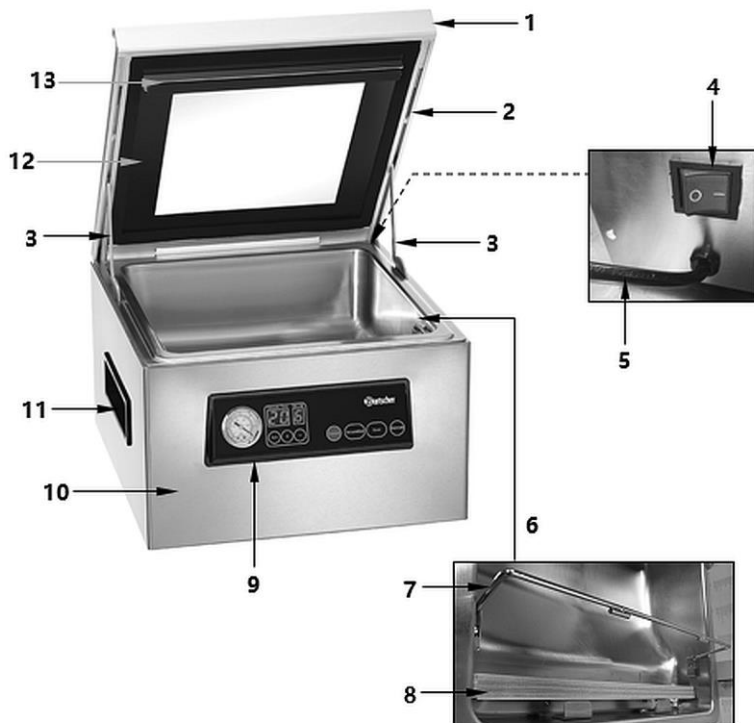
Technische Änderungen vorbehalten!

DE

Ausführung / Eigenschaften

- Farbe: silber / schwarz
- Steuerung: elektronisch
- Kontrollleuchten:
 - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
 - Versiegeln
 - Marinieren
 - Ein/Aus
 - Abbruch
- Vakuumkontrolle: zeitgesteuert
- Vakuumierintensität regulierbar
- Funktionen:
 - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
 - Manuelles Versiegeln
 - Marinieren
- Digital-Anzeige
- Ein-/Ausschalter
- Druckanzeige durch Manometer
- Klemmbügel für Vakuumierbeutel
- Inklusive:
 - 30 Vakuumierbeutel (280 x 330 mm)

4.2 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|------------------------------------|--------------------|
| 1. Deckelgriff | 2. Deckel |
| 3. Deckelscharnier (2x) | 4. Ein-/Ausrichter |
| 5. Anschlusskabel | 6. Vakuumkammer |
| 7. Klemmbügel für Vakuumier-Beutel | 8. Schweißleiste |
| 9. Bedienblende | 10. Gehäuse |
| 11. Tragegriff (2x) | 12. Dichtung |
| 13. Schweißbalken | |

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)



Abb. 2

Vakuumier-Beutel K1,2L

Inhalt: 1,2 Liter

Größe: 160 x 250 mm

Art.-Nr. 300311

Vakuumier-Beutel K2,5L

Inhalt: 2,5 Liter

Größe: 200 x 300 mm

Art.-Nr. 300312

4.3 Funktion des Gerätes

Die Vakuum-Verpackungsmaschine ist zum Vakuumverpacken und Marinieren von Lebensmitteln konzipiert. Beim Vakuumiervorgang entzieht man die Luft aus dem Vakuumier-Beutel und verschließt diesen luftdicht, dadurch wird das Verderben von Lebensmitteln gestoppt oder verlangsamt.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freihalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

Anschließen - Strom

DE

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

5.2 Vorteile des Vakuumpackens

Beim Vakuumpacken entzieht man die Luft aus dem Vakuumier-Beutel oder Vakuumier-Behälter und verschließt diese luftdicht, dadurch wird das Verderben von Lebensmitteln gestoppt oder verlangsamt. Durch das Vakuumpacken verlängert man die Aufbewahrungszeit der Lebensmittel um das Drei- bis Fünffache. Der Geschmack und die Vitamine bleiben erhalten.

Die Lebensmittel werden vor Gefrierbrand, Bakterien und Schimmelpilzen geschützt.

Das Abpacken unter Vakuum ist ein Konservierungsverfahren, das besonders für frische Lebensmittel geeignet ist und mit niedrigen Temperaturen kombiniert werden muss, d. h. das unter Vakuum abgepackte Produkt muss im Kühlschrank, in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlfach aufbewahrt werden, um beste Resultate zu erzielen. Die auf diese Weise konservierten Lebensmittel sind bedeutend länger haltbar als die gleichen, jedoch nicht unter Vakuum abgepackten Produkte, deren Haltbarkeit nur einige Stunden oder einige Tage beträgt.

Installation und Bedienung

Das Vakuumverpacken nimmt man zur Hilfe, um besser zu organisieren, gesünder zu konservieren und Geld zu sparen:

- Sonderangebote können genutzt werden
 - um dann Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken und damit haltbarer zu machen,
 - zum Vorkochen für die ganze Woche,
 - um Salate, Gemüse und Kräuter länger aufzubewahren (bleiben knackig und frisch);
- es ist mehr Platz im Tiefkühlfach;
- Lebensmittel werden vor Gefrierbrand geschützt;
- so mariniert man schnell und nachhaltig (20 Minuten im Vakuum genügen);
- so kann man bereits vakuumverpackte Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten erneut mit Vakuum verpacken (bewahrt den Geschmack);
- man spart Geld, da alle Reste problemlos aufbewahrt und zu einem späteren Zeitpunkt verwendet werden können;
- alle Gemüse- und Fruchtsorten können saisonal eingekauft, vakuumverpackt und damit länger aufbewahrt werden.

HINWEIS!

Alle Angaben in der folgenden Tabelle sind Anhaltwerte, die vom einwandfreien Zustand der Verpackung und von den ursprünglichen Qualitätsmerkmalen des Nahrungsmittels abhängen.

VORSICHT!

Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine "Konserve", d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.

Aufbewahrungszeiten von Lebensmitteln

	ohne Vakuumverpackung	mit Vakuumverpackung
Gekühlte Lebensmittel (5+/-2°C)		
Rotes Fleisch	3 - 4 Tage	8 - 9 Tage
Weißes Fleisch	2 - 3 Tage	6 - 9 Tage
Ganzer Fisch	1 - 3 Tage	4 - 5 Tage
Wild	2 - 3 Tage	5 - 7 Tage
Wurstwaren	7 – 15 Tage	25 - 40 Tage
Geschnittene Wurstwaren	4 - 6 Tage	20 - 25 Tage
Weichkäse	5 - 7 Tage	14 - 20 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15 - 20 Tage	25 - 60 Tage
Gemüse	1 - 3 Tage	7 - 10 Tage
Früchte	5 - 7 Tage	14 - 20 Tage
Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5+/-2°C)		
Gemüsepurée und Suppen	2 - 3 Tage	8 - 10 Tage
Teigwaren und Risotto	2 - 3 Tage	6 - 8 Tage
Siedefleisch und Braten	3 - 5 Tage	10 - 15 Tage
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	2 - 3 Tage	6 - 8 Tage
Öl zum Frittieren	10 - 15 Tage	25 - 40 Tage
Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 +/-2°C)		
Fleisch	4 - 6 Monate	15 - 20 Monate
Fisch	3 - 4 Monate	10 - 12 Monate
Gemüse	8 - 10 Monate	18 - 24 Monate

DE

	ohne Vakuumverpackung	mit Vakuumverpackung
Lebensmittel bei Raumtemperatur (25+/-2°C)		
Brot	1 - 2 Tage	6 - 8 Tage
Verpackte Biskuits	4 - 6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5 - 6 Monate	12 Monate
Reis	5 - 6 Monate	12 Monate
Mehl	4 - 5 Monate	12 Monate
Dörrobst	3 - 4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2 - 3 Monate	12 Monate
Tee in Pulver	5 - 6 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1 - 2 Monate	12 Monate
Pulvermilch	1 - 2 Monate	12 Monate

5.3 Richtlinien des Vakuumverpackens

Wichtige Hinweise zum Vakuumverpacken

- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände und alle Utensilien und Arbeitsflächen, welche für das Schneiden und vakuumdichte Verpacken von Speisen gebraucht werden.
- Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
- Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel zum Vakuumverpacken.
- Lagern Sie sofort nach dem Vakuumverpacken schnell verderbliche Speisen im Kühlschrank oder Gefrierschrank und lassen diese nicht zu lange bei Raumtemperatur liegen.
- Verteilen Sie die vakuumierten Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Gefrierschrank, um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall bis zum Verfallsdatum auf der Produktoriginalverpackung konsumiert werden.
- Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Lebensmittel mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumverpacken verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüse nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumverpacken geschält.

- Manche Gemüsesorten wie Broccoli, Blumenkohl und Weißkohl geben bei einer vakuumdichten Verpackung Gase ab. Aus diesem Grunde sollten diese Speisen vor dem Verpacken blanchiert und eingefroren werden.
- Um Speisen erneut vakuumdicht zu verpacken, nachdem Sie aus der Vakuumverpackung genommen wurden, befolgen Sie die Anweisungen zur Kühlung nach dem Öffnen, um die Speisen erneut sicher vakuumdicht zu lagern.
- Verzehren Sie unverzüglich schnell verderbliche Speisen, welche vorher aufgewärmt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen wurden. Konsumieren Sie keine Speisen, die für mehrere Stunden an der Luft gelegen haben, insbesondere wenn diese mit einer dicken Sauce zubereitet wurden und in einer Vakuumverpackung oder einer anderen luftarmen Umgebung gelagert wurden.
- Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefrozen haben, können Sie sie vakuumverpacken und definitiv in den Tiefkühler legen.

VORSICHT!

Vakuumverpacken ersetzt nicht das Tiefgefrieren oder Einfrieren! Jedes verderbliche Lebensmittel, das vor dem Vakuumverpacken eingefroren werden muss, muss auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt und eingefroren werden.

DE

Vakuumverpacken für den Tiefkühler

- Bei ordentlicher Einlagerung hilft Ihnen das Gerät, die Frische von Speisen zu konservieren. Versuchen Sie die Speisen so frisch wie möglich zu verpacken.
- Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten beim Vakuumverpacken des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorgefrieren.
- Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefrozen haben, verpacken Sie sie in einem Vakuumier-Beutel und lagern diese für längere Zeit im Tiefkühler, um sowohl den Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten.
- Frisches Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumverpacken kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls in der Mikrowelle erhitzen), aber erhalten Sie das Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen in gewünschten Portionen vakuumverpacken.
- Um nichtgefrorene Speisen zu verpacken, nehmen Sie ca. 5 cm mehr an Folienmaterial, um damit die Ausdehnung der Speisen im gefrorenen Zustand auszugleichen. Legen Sie das Fleisch oder den Fisch auf ein Papiertuch,

Installation und Bedienung

verpacken Sie diese dann mit dem Papiertuch in dem Beutel vakuumdicht. Auf diese Weise wird die Speisenflüssigkeit aufgesogen.

- Bevor Sie Speisen wie Fladenbrot, Crêpes oder Hamburger vakuumverpacken, legen Sie Backpapier oder Frischhaltefolie zwischen die einzelne Stücke. Dies vereinfacht die Entnahme einzelner Stücke und das Wiederversiegeln des Restes zur Lagerung im Gefrierfach.

Vakuumverpacken für den Kühlschrank

- Sie können Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

Vakuumverpacken für die Speisekammer

- Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (wie z.B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) kann das Vakuumverpacken Vorteile bringen. Werden diese Produkte für mehrere Tagen nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumverpacken geschützt werden. Sie bleiben frisch erhalten und Raumtemperatur, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

Auftauen von in Vakuumier-Beuteln verpackten Lebensmitteln

- Sie können Ihre vakuumverpackten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegeboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen.
- Lassen Sie Brot und Fladen bei Raumtemperatur auftauen.
- Erhitzen Sie Suppen oder andere Flüssigkeiten direkt im Vakuumier-Beutel im heißen Wasserbad, bis sie vollständig heiß sind. Zum Auftauen bei Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Vakuumier-Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen.
- Konsumieren Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen bald. Frieren Sie die Reste niemals wieder ein.

DE

Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln

- Viele Lebensmittel, wie Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuumpackungen verkauft. Sie können auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumverpacken in Vakuumier-Beuteln erhalten.

VORSICHT!

Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfallsdatums konsumiert werden.

Beim Neu-Vakuumverpacken sind sie dann mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

Tipps für das Vakuumieren

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Vakuumier-Beutels zu vermeiden.
- Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumverpacken zerbröseln oder empfindliche Güter wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie Behälter zum Aufbewahren.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Campingvorräte, wie Streichhölzer und Kleidung sauber und trocken auf. Sie können den Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

5.4 Bedienung

DE



WARNUNG!

Handverletzungen durch Einquetschen der Hände oder Finger zwischen Deckel und Vakuumkammer!

Seien Sie beim Schließen des Deckels sehr vorsichtig.

Verbrennungsgefahr durch Berühren der heißen Geräteteile nach Betrieb!

Berühren Sie niemals kurz nach dem Betrieb die Schweißschiene, den Schweißbalken und die Vakuumkammer. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig das Gerät und die Arbeitsflächen unter Beachtung der Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

Funktionen der Bedientasten / Anzeigen / LED Kontrollleuchten

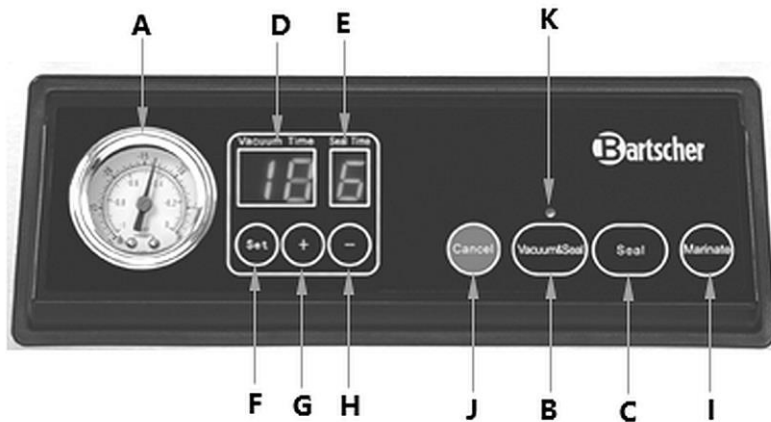


Abb. 3

A. Manometer

Das Manometer zeigt den Druck in der Vakuumkammer während des Betriebes an.

B. Vakuum & Seal (Vakuum und Versiegelung)

Durch Drücken dieser Taste wählen Sie den automatischen Vakuumier- und Versiegelungsmodus.

C. Seal (Versiegelung)

Mit dieser Taste können 2 Funktionen gewählt werden:

Verschließen des offenen Endes eines Vakuumier-Beutels, der aus einer Folienrolle hergestellt wird. Wenn die Vakuumier-Beutel versiegelt werden, beginnt das Gerät zuerst mit dem Ansaugen von etwa 20 Sekunden, um die Schweißleiste dicht zu halten, bevor die Vakuumier-Beutel versiegelt werden.

Wenn die Taste „Seal“ während der Ausführung der automatischen „Vakuum & Versiegelung“-Modus gedrückt wird, stoppt die Vakuumpumpe, das Ventil schließt und das Gerät geht in den Versiegelungsmodus über.

D. Anzeige „Vakuum Time“ (Vakuumierzeit)

In dieser Anzeige wird angezeigt:

- der Fortschritt des Vakuumierens
- die eingestellte Vakuumierzeit

E. Anzeige „Seal Time“ (Versiegelungszeit)

In dieser Anzeige wird angezeigt:

- der Fortschritt der Versiegelung
- die eingestellte Versiegelungszeit

F. Set-Taste

Mit Hilfe dieser Taste gelangen Sie in die Anzeigen der Vakuumierzeit (20 bis 99 Sekunden) oder der Versiegelungszeit (3 bis 9 Sekunden). Diese Einstellungen bzw. Änderungen der Werte können über die Einstelltasten „+“ und „-“ vorgenommen werden, die eingestellten Werte erscheinen in den entsprechenden Anzeigen D oder E.

G. + H. Einstelltasten „+“ und „-“

Mit diesen Tasten werden folgende Werte erhöht oder verringert bzw. eingestellt:

- die Vakuumierzeit (20 bis 99 Sekunden)
- die Versiegelungszeit (3 bis 9 Sekunden)

J. Cancel (Stopp-Taste)

DE

Wenn Sie diese Taste drücken, wird jeder Prozess, der gerade durchläuft, unterbrochen.

I. Marinare (Mariniermodus)

Mit dieser Taste kann der Mariniermodus gewählt werden.

K. LED- Kontrolleuchten

Diese Kontrolleuchten zeigen den gewählten Betriebsmodus an:

- Vakuum & Versiegelung
- Versiegelung
- Marinieren
- Abbruch

Einstellungen

Vakuumierzeit

Um die Vakuumierzeit entsprechend der unterschiedlichen Lebensmittel und Vakuumier-Beutelgröße einzustellen (erhöhen oder verringern), drücken Sie die Taste „**SET**“ (F) und anschließend die Tasten „**+**“ (G) oder „**-**“ (H).

Beachten Sie die empfohlenen Vakuumierzeiten in der unten aufgeführten Tabelle.

	Anwendungen	Beispiele	Vakuumierzeit (in Sek.)
1	Allgemeine Anwendungen	geeignet für normale Vakuumier-Beutelgröße und alle Arten von Lebensmitteln, Fleisch	50, ab Werk eingestellt
2	Vakuumverpacken von weichen und empfindlichen Lebensmitteln	Brot, Kartoffelchips, Früchte usw. (lose in der Verpackung)	20 ~ 40
3	Normale Vakuumier-Beutel	Alle Vakuumier-Beutel kleiner als 22 x 30 cm	40 – 60
4	Große Vakuumier-Beutel mit voluminösem Inhalt	für sperrige, große Vakuumier-Beutel 30 x 33 cm voller Inhalt	60 – 80
5	Flache oder flüssige Verpackung	Suppen, Soßen	60 ~ 80
6	extra dichte Vakuumverpackung	Marinieren von Lebensmitteln, extra dichte Vakuumverpackung	99

Versiegelungszeit

Um die Versiegelungszeit entsprechend der Dicke und Materialien des Beutels, der Umgebungstemperatur oder Lebensmittelart einzustellen (erhöhen oder verringern), drücken Sie die Taste „**SET**“ (F) und anschließend die Tasten „**+**“ (G) oder „**-**“ (H).

Beachten Sie die empfohlenen Versiegelungszeiten in der unten aufgeführten Tabelle.

	Anwendungen	Beispiele	Versiegelungszeit (in Sek.)
1	Normale Nylon-Vakuumier-Beutel	Vakuumier-Beutel aus Nylon, die bei Raumtemperatur und im Trockenen genutzt werden	6
2	Sehr dünne Vakuumier-Beutel oder feuchte weiche Beutel	Dünne Nylon-Vakuumier-Beutel oder feuchte PE-Beutel	4 – 6
3	Bei niedriger Raumtemperatur oder bei Kälte im Freien	Vakuumverpacken an kalten Tagen im Freien oder in Räumen unter 12 °C	6 ~ 7
4	Feuchte oder nasse Vakuumier-Beutel oder Vakuumverpacken bei Kälte	Nasse Vakuumier-Beutel oder viel Feuchtigkeit in den Vakuumier-Beutel	7 ~ 9

DE

Vakuumverpacken

Wichtige Hinweise und Tipps zu Vakuumier-Beutel

- Lassen Sie nicht zu viel Luft im Vakuumier-Beutel. Drücken Sie vorher so viel wie möglich Luft aus dem Vakuumier-Beutel, bevor Sie ihn versiegeln. Bei zu viel Luft im Vakuumier-Beutel kann die Belastung der Vakuumpumpe so stark zunehmen, dass der Motor nicht genügend Leistung hat, um die gesamte Luft aus dem Vakuumier-Beutel zu ziehen.
- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Vakuumier-Beutels zu vermeiden.
- Legen sie nicht zu viele Lebensmittel in den Vakuumier-Beutel, lassen sie genügend Platz, so dass das offene Ende leicht in der Vakuumkammer platziert werden kann.
- Legen Sie das offene Ende des Vakuumier-Beutels immer flach und gerade auf die Schweißleiste, überlappen und falten Sie den Vakuumier-Beutel nicht.
- Große und mit wenig Inhalt befüllte Vakuumier-Beutel benötigen längere Vakuumierzeit; kleinere Vakuumier-Beutel können schneller vakuumverpackt werden.
- Überprüfen Sie immer die Schweißnaht, die ein gleichmäßiger Querstrich sein sollte und keine Falten haben darf.

- Im Falle einer unvollständigen Versiegelung schneiden Sie die Schweißnaht ab und wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang.

Auswahl Vakuumier-Beutel

Die Vakuumier-Beutel sind in verschiedenen Größen erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für das Lebensmittel, das Sie verpacken möchten.

HINWEIS!

Zum Vakuumieren nur spezielle Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelte, gaufrierte Beutel) benutzen.

Stellen Sie sicher, dass die Länge des Vakuumier-Beutels mindestens 7 cm über das zu konservierende Lebensmittel hinausgeht und berücksichtigen Sie weitere 2 cm für jede weitere Wiederverwendung des Vakuumier-Beutels.

Vakuumier-Beutel aus einer Folienrolle herstellen

1. Wählen Sie eine Folienrolle mit geeigneter Breite, um daraus Vakuumier-Beutel herzustellen.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
3. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Einzelsteckdose an.
4. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter an der Rückseite des Gerätes in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Die Anzeigen für Vakuumierzeit „**Vacuum Time**“ (D) und Versiegelungszeit „**Seal Time**“ (E) leuchten auf.

5. Stellen Sie die geeignete Vakuumierzeit und Versiegelungszeit für die ausgewählte Folienrolle ein. Beachten Sie die Angaben der Tabellen im Abschnitt „**Einstellungen**“.
6. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
7. Legen Sie das offene Ende der Folienrolle in die Vakuumkammer des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass dieses korrekt auf der Schweißleiste liegt.
8. Schließen Sie den Deckel.
9. Drücken Sie die Versiegelungstaste **Seal** (C) auf der Bedienblende.

Der Versiegelungsvorgang beginnt.

Die eingestellte Versiegelungszeit wird in der Anzeige „**Seal Time**“ (E) angezeigt und auf „0“ heruntergezählt, bis der Vorgang beendet ist.

HINWEIS!

Um den Versiegelungsvorgang vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste Cancel (J).

10. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.

11. Nehmen Sie die versiegelte Folienrolle aus der Vakuummkammer heraus.

12. Überprüfen Sie die beiden Schweißnähte.

Die Schweißnähte sollten ein gleichmäßiger Querstrich sein und keine Falten haben. Im Fall einer unvollständigen Versiegelung schneiden Sie die Schweißnaht ab und wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang.

13. Schneiden Sie einen Vakuumier-Beutel entsprechend der zu verpackenden Lebensmittel oder Gegenstände von der Folienrolle ab.

Vakuumier-Beutel in die Vakuummkammer legen

1. Legen Sie das zu verpackende Lebensmittel in den Vakuumier-Beutel.

2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.

3. Legen Sie den Vakuumier-Beutel mit dem offenen Ende auf die Schweißleiste in der Vakuummkammer.

4. Reinigen und begradigen Sie das offene Ende des Vakuumier-Beutels. Stellen sie sicher, dass kein Staub, Falten oder Wellen vorhanden sind.

5. Achten Sie darauf, dass:

- die Höhe des Inhaltes im Vakuumier-Beutel nicht höher als die Schweißleiste ist.

- der Vakuumier-Beutel mit der Öffnung über der Schweißleiste liegt (Abb. rechts).

- der ganze Vakuumier-Beutel einschließlich der Beutelöffnung innerhalb der Vakuum-kammer ist.

6. Befestigen Sie den Vakuumier-Beutel mit dem Klemmbügel im vorderen Bereich der Vakuummkammer.

7. Heben Sie den Klemmbügel kurz hoch.



Abb. 4

Automatischen Vakuumiervorgang starten (Vakuuieren und Versiegeln)

1. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.

HINWEIS!

Um sicherzustellen, dass keine Luft aus dem Deckel austritt, halten Sie den Deckel immer einige Sekunden lang fest, wenn Sie das Gerät starten.

2. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter an der Rückseite des Gerätes in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Die rote Netz-Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.

3. Drücken Sie die Taste „**Vakuum & Seal**“ (B), um den Vakuum- und Versiegelungsmodus zu starten.

Die Kontrollleuchte über der gedrückten Taste leuchtet auf.

Die Vakuumpumpe beginnt zu pumpen und in der Anzeige „**Vakuum Time**“ (D) wird die eingestellte Vakuumierzeit bis „0“ heruntergezählt. Nach Ablauf dieser Zeit ist der Vakuumiervorgang abgeschlossen und das Gerät wechselt automatisch in den Versiegelungsmodus.

Die Versiegelungszeit wird in der Anzeige „**Seal Time**“ (E) bis „0“ heruntergezählt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen, blinkt die Kontrollleuchte über der Taste „**Vakuum & Seal**“ (B) einige Sekunden und erlischt dann.

4. Öffnen Sie den Deckel.
5. Entnehmen Sie den versiegelten Vakuumier-Beutel aus der Vakuumkammer.

HINWEIS!

Kontrollieren Sie die erhaltene Schweißnaht, die ein gleichmäßiger Querstrich sein sollte und keine Falten haben darf. Im Fall einer unvollständigen Schweißung wiederholen Sie den Vakuumiervorgang.

Das Gerät ist für den nächsten Vakuumiervorgang bereit.

Für optimales Vakuumverpacken ist es besser, das Gerät für 1 Minute abkühlen zu lassen, bevor Sie es wieder verwenden.

6. Wischen Sie die überschüssige Flüssigkeit oder Speisereste in der Vakuumkammer nach jedem Vakuumiervorgang ab.
7. Um einen Vakuumier-Beutel zu öffnen, schneiden Sie ihn mit einer Schere auf.

Marinieren

1. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
2. Legen Sie die zum Marinieren gewünschten Lebensmittel in einen Vakuumier-Beutel.
3. Legen Sie den Vakuumier-Beutel mit dem offenen Ende auf die Schweißleiste in der Vakuumkammer.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
6. Drücken Sie die Taste „**Marinate**“ (I), um den Mariniervorgang zu starten. Die Kontrollleuchte über der Taste „**Marinate**“ (I) leuchtet auf.

Das Gerät erzeugt für 99 Sekunden Vakuum in der Vakuumkammer. Am Ende des Mariniervorgangs wird **kein** Versiegelungsvorgang durchgeführt und das Vakuum gebrochen.

Die Kontrollleuchten „**Vacuum & Seal**“ und „**Seal**“ blinken einige Sekunden und erloschen, wenn der Mariniervorgang beendet wird.

7. Wiederholen Sie bei Bedarf den **Schritt 6** noch weitere Male.
8. Öffnen Sie den Deckel.
9. Entnehmen Sie die marinierten Lebensmittel.

DE

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

Außenseite des Gerätes

1. Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch, bei Bedarf auch öfter.
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
4. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab.

Innenseite des Gerätes

1. Falls sich auf der Vakuumkammer, der Schweißleiste oder dem Schweißstab Speisereste und Flüssigkeiten angesammelt haben, wischen Sie diese mit einem Papiertuch ab.
2. Wischen Sie die Vakuumkammer mit einem weichen feuchten Tuch aus.
3. Trocknen Sie die Vakuumkammer gründlich ab.

Vakuumier-Beutel

1. Reinigen Sie die Vakuumier-Beutel in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Trocknen Sie die Vakuumier-Beutel anschließend mit einem fuselfreien Tuch gründlich ab.

VORSICHT!

Um Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden, sollten Vakuumier-Beutel, in denen bereits rohes Fleisch, Fisch oder fettige Speisen aufbewahrt wurden, nicht wieder verwendet werden.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht	Fehlende Spannung	Stromversorgung überprüfen und wiederherstellen
	Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen	Netzstecker an eine Steckdose anschließen
	Anschlusskabel defekt	Kundendienst kontaktieren
	Ein-/Ausschalter nicht gedrückt	Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter richtig gedrückt wurde.
Gerät stellt kein vollständiges Vakuum im Vakuumier-Beuteln her	Das offene Ende des Vakuumier-Beutels nicht vollständig in der Vakuumkammer	Für ein korrektes Verschweißen muss das offene Ende des Vakuumier-Beutels vollständig in der Vakuumkammer verbleiben.
	Die Vakuumierzeit ist nicht hoch genug eingestellt	Erhöhen Sie die Vakuumierzeit
	Der Vakuumier-Beutel könnte ein Loch haben	Um dies zu prüfen, verschweißen Sie den Vakuumier-Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie diesen ins Wasser und drücken ihn. Die Bildung von Luftblasen weist auf ein Leck hin. Verschweißen Sie den Vakuumier-Beutel erneut oder verwenden Sie einen anderen Vakuumier-Beutel

Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät stellt kein Vakuum in der Vakuumkammer her	Dichtung des Deckels ist verunreinigt oder beschädigt	Reinigen Sie die Dichtung oder ersetzen Sie diese durch eine neue Dichtung
Vakuumier-Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen	Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden	Öffnen Sie den Vakuumier-Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Vakuumier-Beutels auf der Innenseite, entfernen die Fremdkörper von der Schweißleiste und führen Sie eine Neuverschweißung durch.
	Vakuumier-Beutel beschädigt	Überprüfen Sie den Vakuumier-Beutel auf Beschädigungen. Polstern Sie eventuell scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier aus.
	Vakuumier-Beutel wurde nicht richtig auf die Schweißleiste gelegt	Achten Sie immer darauf, dass der gesamte Vakuumier-Beutel sich während der Verschweißung in der Vakuumkammer befindet

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.
Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.